

# Tra casatiello uova e corallina, sapori di Pasqua con gli chef stellati

*Dall'Imago al Dom Hotel, menu gourmet per il pranzo di domenica*

di LAURA SERLONI



Tavola che vai, corallina, pizza al formaggio e uova sode che trovi: non è Pasqua senza le tipiche delizie della tradizionale colazione. Tante le proposte: dalle atmosfere bucoliche tra prati e alberi in fiore per chi ama la campagna, al rilassante pranzo della domenica in città per regalarsi un giorno lontano dai fornelli. Sulla terrazza del Dom Hotel in via Giulia lo chef Max Mariola accoglie gli ospiti con il cestino di Pasqua ricco di molte

prelibatezze come il casatiello napoletano, il capocollo, la corallina e le uova sode, poi a pranzo arrivano lasagne alla vignarola con fave, lattuga, guanciale e piselli, il coscio d'agnello con carciofi alla romana e alla giudia. Gran finale con la pastiera, caposaldo della tradizione pasquale napoletana. Formula brunch, invece, a Pasquetta.

Si ammira Roma e si apprezza la cucina dello chef da una stella Michelin, Francesco Aprea, all'Imago dell'hotel Hassler. Menu dal sapore mediterraneo che unisce sapientemente i profumi partenopei con la tradizione laziale: l'easter lunch propone uovo e piselli, gamberi rossi e salame piccante per iniziare, seguiti da spaghettoni aglio olio e asparagella, alici e mozzarella e cannelloni di fave e pecorino con quaglia scottata al curry. Come da tradizione viene poi servito il cosciotto di agnello ai semi di coriandolo, carciofi e limone e per concludere la pastiera gourmet. Heinz Beck, nei due giorni di festa, si trasferisce a San Casciano dei Bagni nel Castello di Fighine dove crea piatti di alta cucina.

Al Pigneto, il pranzo di Pasqua è servito da Primo e Rosti. Marco Gallotta nel cuore dell'isola pedonale propone l'agnello in tutte le sue declinazioni dall'entrée fino al secondo. Buffet speciale nel giardino di Rosti con vitello tonnato, carciofi fritti, coratella d'agnello con carciofi, fave e pecorino e via dicendo.

Si esce dalla città, fuga ai Castelli. Per chi alle fraschette di Ariccia preferisce un menu tradizionale, da Cacciani a Frascati troverà pappardelle con ragù bianco e erbe profumate fino all'abacchio scottato. All'Oste della Bon'ora a Grottaferrata ecco uovo pochette con spinaci e salsa olandese su crostone, fettuccine con agnello, carciofi e mentuccia fresca, lasagna tradizionale con ragù, abacchio al forno con patate viola al rosmarino e insalata riccia alla carbonara. A Le Colline Ciociare (Acuto), lo chef stellato Salvatore Tassa porta in tavola cannoli croccanti di polenta con ricotta e spinaci, le fettuccine con pomodori "bruciati" e vaniglia bourbon e l'immane agnello, re delle tavolate di Pasqua.

Ambientazione country al Casale sul Treja, agriturismo di oltre 10 ettari a Mazzano Romano nella Valle del Treja accanto alle cascate di Montegelato dove, tra carne alla brace e fettuccine tirate a mano, si festeggia la Pasqua,

così come alla Fattoria di Fiorano sull'Appia Antica per andare in campagna pur restando in città.

